



A P P C C	Mayo 13
Diagramas de Flujo	Rev. 01
Sección 05	Pág.- 1 de 5

FASE 5: ELABORACION DEL DIAGRAMA DE FLUJO.

1. RECEPCIÓN

- 1.1. Productos de la pesca y acuicultura refrigerados
- 1.2. Crustáceos vivos
- 1.3. Productos de la pesca y acuicultura congelados
- 1.4. Envases y Materias auxiliares (hielo)

2. ACONDICIONAMIENTO DE PRODUCTO

3. ALMACENAMIENTO

- 3.1. Almacenamiento de los productos de la pesca y acuicultura refrigerados ($T^a < 4\text{ }^{\circ}\text{C}$)
- 3.2. Almacenamiento de los productos de la pesca y acuicultura congelados ($T^a < -18^{\circ}\text{C}$)
- 3.3. Almacenamiento de producto final elaborado refrigerado ($T^a < 4^{\circ}\text{C}$)
- 3.4. Almacenamiento de envases

4. LIMPIEZA Y PREPARACIÓN COMERCIAL

- 4.1. Limpieza y preparación comercial
- 4.2. Envasado

5. DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO

6. DEVOLUCIONES / PRODUCTOS DE RETORNO

DOCUMENTO NO VALIDO PARA PRESENTACION OFICIAL



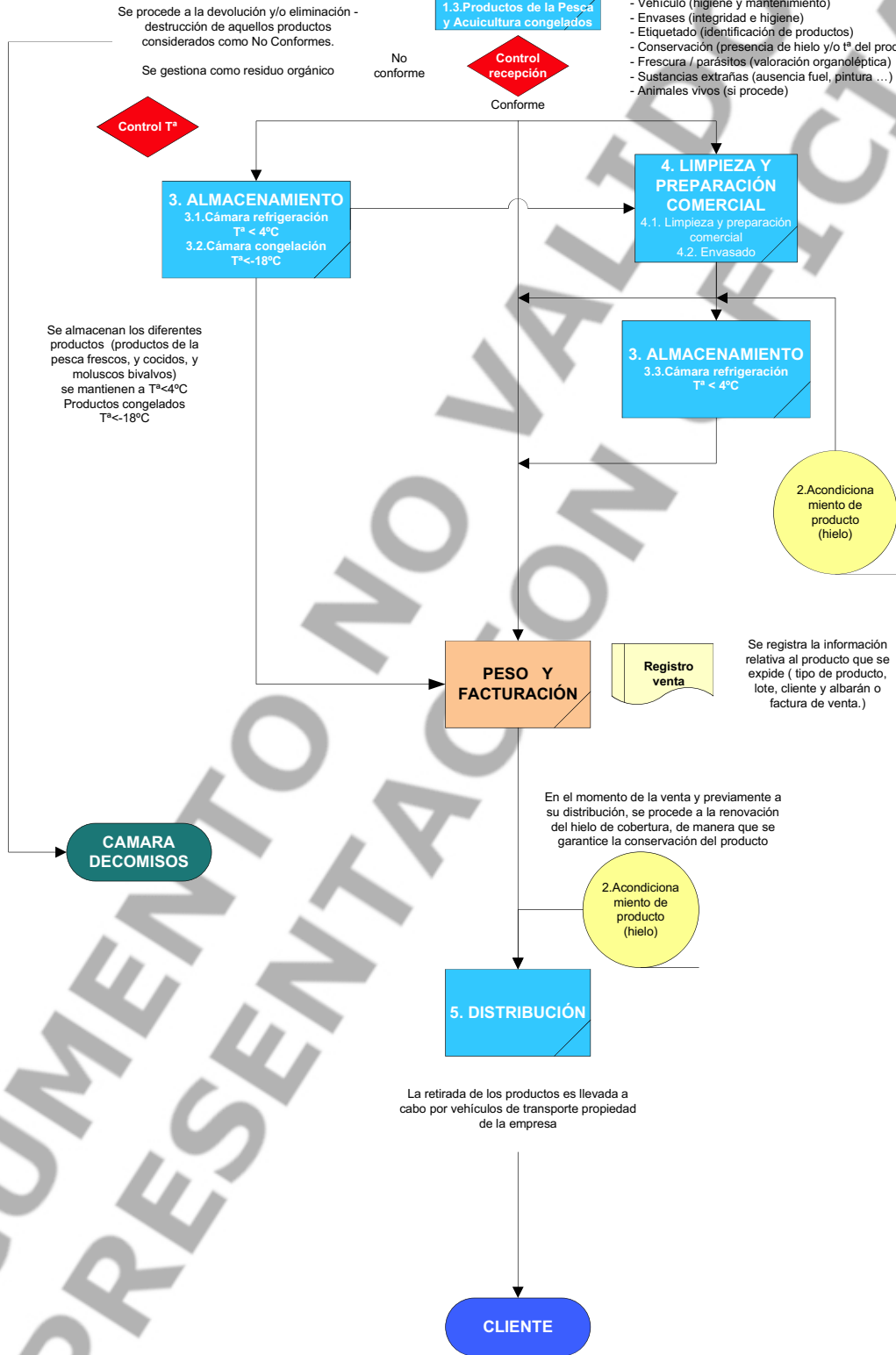
Todos los productos son transportados por vehículos frigoríficos homologados, propiedad de los proveedores. Los productos suministrados se presentan en condiciones de refrigeración.
La descarga de los productos se lleva a cabo a través del muelle de carga y descarga del que está dotado las instalaciones. En este proceso se controla que el tiempo que el producto esté a temperatura ambiente no supere en ningún momento la hora de duración.

PROVEEDORES

- 1. RECEPCIÓN**
- 1.1. Productos de la Pesca y Acuicultura refrigerados
 - 1.2. Crustáceos vivos
 - 1.3. Productos de la Pesca y Acuicultura congelados

En el control de recepción se van a evaluar los siguientes aspectos, dependiendo del tipo de producto y condiciones de conservación:

- Vehículo (higiene y mantenimiento)
- Envases (integridad e higiene)
- Etiquetado (identificación de productos)
- Conservación (presencia de hielo y/o tº del producto)
- Frescura / parásitos (valoración organoléptica)
- Sustancias extrañas (ausencia fuel, pintura ...)
- Animales vivos (si procede)

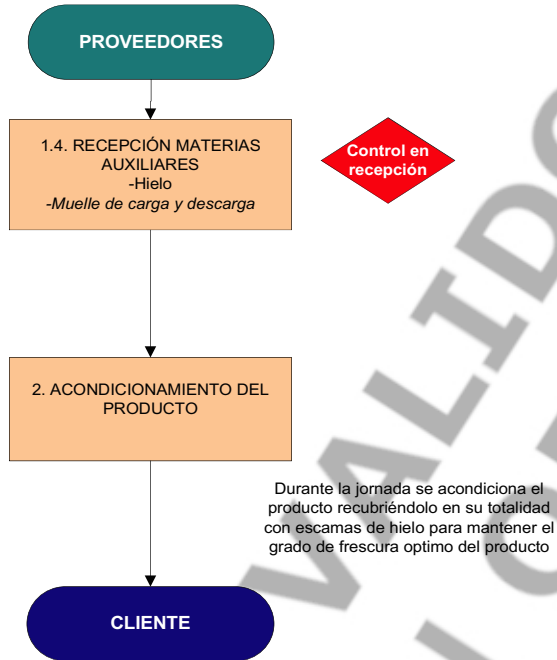




**MATERIAS
AUXILIARES**
-Hielo

El hielo se traslada en contenedores desde la empresa proveedora que se encuentra en el mismo complejo de Mercabilbao hasta la empresa **BILBOFRES S.L.**

A P P C C	Mayo 13
Diagramas de Flujo	Rev. 01
Sección 05	Pág.- 3 de 5



DOCUMENTO NO VALIDO PARA PRESENTACION OFICIAL

Alvaro Mateos Amann con DNI 30.614.608–K, veterinario colegiado nº596 en el Ilustre Colegio Oficial de Veterinarios de Bizkaia, por la presente

HACE CONSTAR:

Que la empresa **BILBOFRES, S.L.**, sita en el Bº Ibarreta nº1, MERCABILBAO, Pab 501 en Basauri (BIZKAIA) inscrita en el Registro General Sanitario con el número **12.16949/BI**, tiene contratados con la empresa que represento los servicios de control higiénico – sanitario de los productos comercializados así como la formación del personal de la misma.

De una forma más concreta referir las siguientes actividades:

📁 **Sistema Calidad y Seguridad Alimentaria basado en la metodología APPCC** (Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos) de acuerdo con la legislación vigente Reglamento (CE) 178, 852 y 853, para las actividades de Transformación de productos de la pesca frescos, almacenamiento de productos de la pesca frescos y congelados.

Este sistema incluye dentro de sus prerrequisitos los siguientes planes de apoyo:

- ✓ Guía de Buenas Prácticas de Manipulación
- ✓ Plan de Limpieza y Desinfección
- ✓ Plan de control de plagas (DDD)
- ✓ Mantenimiento de equipos e instalaciones
- ✓ Calibración de Equipos de Inspección, Medida y Ensayo
- ✓ Gestión de quejas y reclamaciones
- ✓ Gestión de residuos
- ✓ Selección y homologación de proveedores

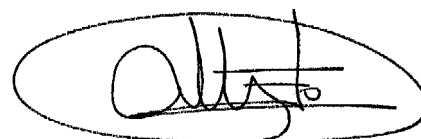
📁 Plan de gestión de la **Trazabilidad** de los productos comercializados de acuerdo al Reglamento 178/2002 CE.

📁 **Educación sanitaria** del personal manipulador “in situ” en su propio lugar de trabajo y en situaciones reales. Seguimiento de las correctas prácticas de manipulación.

📁 Realización de **controles microbiológicos de productos comercializados** para la verificación de las condiciones higiénico-sanitarias en las que se encuentran.

📁 Realización igualmente de **controles microbiológicos de superficies** para verificación de los procesos de limpieza y desinfección de los útiles de trabajo.

Y para que así conste donde convenga se firma la presente en Bilbao a tres de mayo de 2.017.



Fdo. Alvaro Mateos Amann
Colegiado nº596